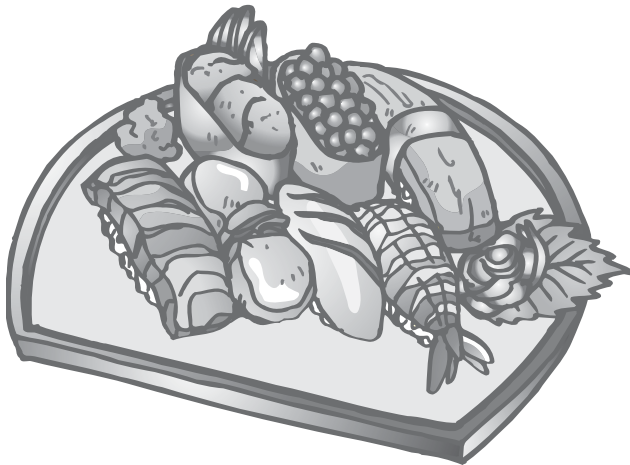
National

取扱説明書

電子ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-LF10
1.8Lタイプ 品番 SR-LF18

- このたびは、ナショナル製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「**安全上のご注意**」(2～3ページ) **を必ずお読みください。**
- 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

RZ19-B792
S1207K1108

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して､説明しています。

警告	「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	「傷害や物的損害が発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	必ず実行していただく「指示」内容です。

警告

通気口やすき間に異物を入れない

●特に、ピンや針金などの金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

電源コードやコンセントは正しく扱う

●電源コードや電源プラグを傷つけない。

●電源コードが傷んだりコンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。

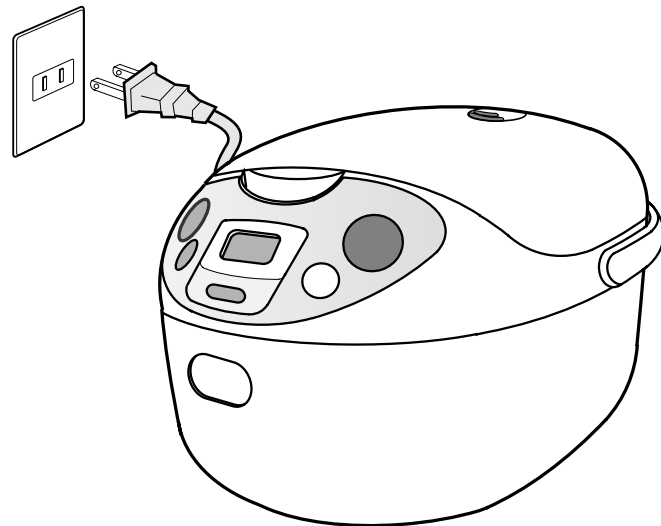
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）

事故を避けるために次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

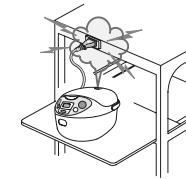
●絶対に改造や分解、修理をしない。

注意

こんな場所で使わない！

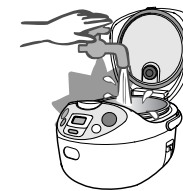
●水のかかる所や火気の近く。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
●壁や家具の近く。（変色や変形の原因）

電源プラグに蒸気をあてない

●コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

●本体内部は高温です。

特にふたの内側や内釜など。

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
（ふたが開き、やけどの原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから行う。

電源コードは正しく扱う

●電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

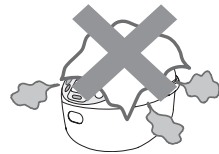
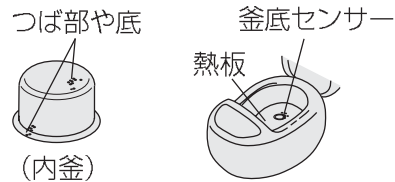
●誤ってボタンに触れるとスイッチが入り、本体内部が高温になります。
（やけどの原因）

使用上のお願い

本体について

■使用中は、ふきんをかけたり、熱いもの(やかんやなべなど)を置かない。
蒸気がこもり、ふたが変形したり、変色・ひび割れの原因

■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。
炊飯や調理がうまくできない場合があります。

釜底センサー
熱板

■内釜を取り出したり、プラグを抜くときは、「保温／切」ボタンを押して保温を切る。

■直射日光が当たる所で使わない。
変色のおそれ

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内釜を傷めない。
(フッ素樹脂被膜がはがれる原因)

〈準備のとき〉
- ●内釜で洗米しない。
- ●泡立て器などで洗米しない。

〈炊きあがったとき〉
- ●内釜で酢を混ぜない。(すしめしなど)
- ●金属製のおたまは使わない。(おかゆなど)
- ●たたいたりしない。(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉
- ●スプーンや食器類を入れない。
- ●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
- ●やわらかいスポンジで洗う。
  みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
- ●外面の塗装被膜(黒色部)のはがれ
  (使用頻度によって発生)
- ●内面のフッ素樹脂被膜のはがれ

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

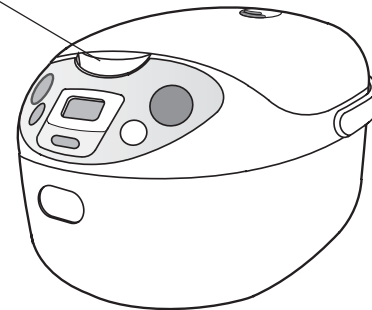
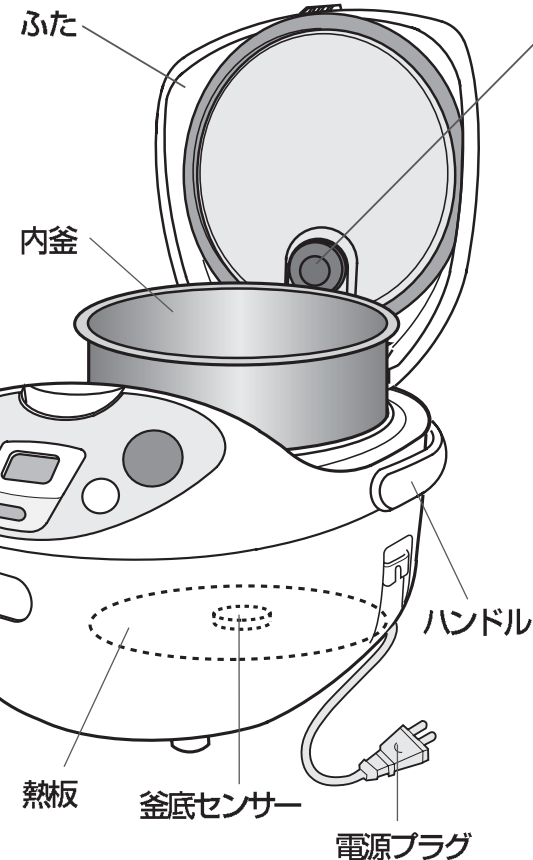
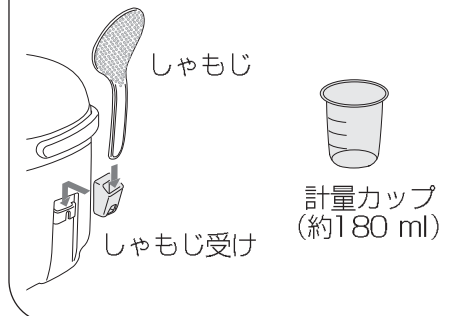
内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

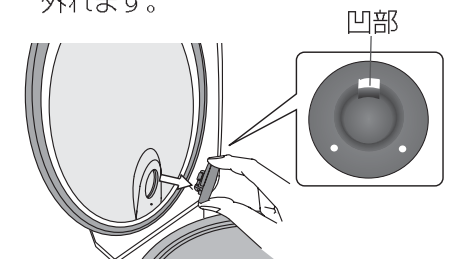
- ●1.0Lタイプ品番
  ARE50-B80
- ●1.8Lタイプ品番
  ARE50-B79

Pana Sense

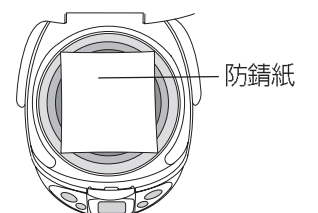
http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

ふた
内釜
熱板
釜底センサー
ハンドル
電源プラグ

保湿キャップ

■取り外しかた
保湿キャップは手前にひっぱると外れます。

■取り付けかた
確実にふた側へ押し込む。
(凹部はどの方向でも取り付けられます)

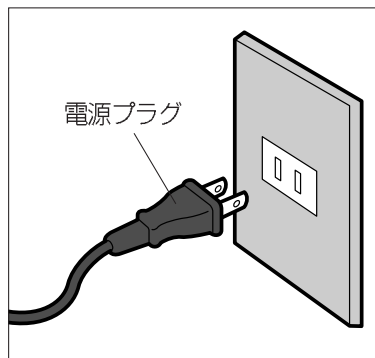
お願い

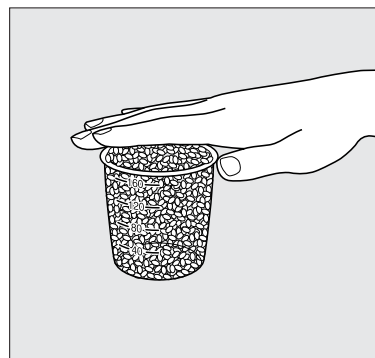
- ●初めてお使いになるときは、内釜・しゃもじ・保湿キャップを洗ってからご使用ください。(P.16)
- ●お使いになる前に防錆紙を取り除いてください。

お知らせ

- ●「炊飯／再加熱」「保温／切」ボタンの上の凸部(●、▬)は目の不自由な方に配慮したものです。
- ●基準点を分かりやすくするためにブザー音を変えています。

ごはんを炊く準備

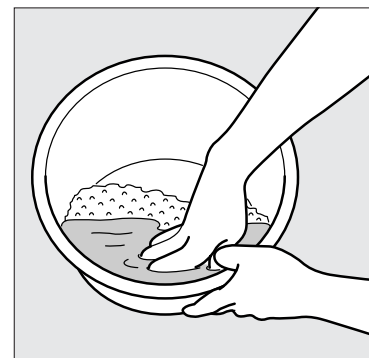
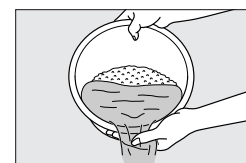
炊飯器本体に保湿キャップがついているか確認してください。

1 電源プラグを差す

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
- 電源コードは、色テープ以上引き出さない。（破損の原因）

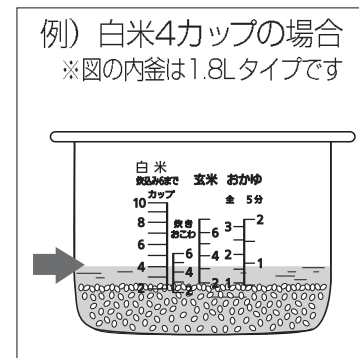
2 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかる。

約180ml（1ｶｯﾌﾟ/合）

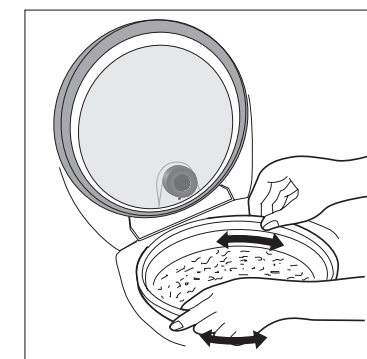
- 1回で炊けるお米の量 ➡ P.22

3 別容器でお米を洗う（内釜で洗米しない）

①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

- 洗米のあとはざる上げ放置しない。
  （お米が割れ、ごはんがべたつく原因に）
- お米の浸水は不要です。
  （炊飯ボタンを押すと自動で浸水）
- 浸水したときは（P.9）
- 無洗米について
  ・お米と水がなじむように、軽く底からかき混ぜる。
  ・おこげやにおいが気になるときは軽く水洗いし、でんぷんを洗い流す。

4 水加減をする

例）白米4カップの場合
※図の内釜は1.8Lタイプです

平らな台の上で、炊きたいコースの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右両方の目盛りを見ながら）

- お米は、平らにならしておく。
- 水量は、お米のカップ数に合わせる。
- 新米は少なめに、夏場は多めにするなどお好みに合わせて水加減する。
- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

5 内釜をセットする

①内釜の周囲の水分などをふき取る。
（**水滴の破裂音**や表示部が一時的に曇る原因）
②内釜を矢印のように2～3回動かしセットする。
（内釜を熱板に密着させるため）

コースの使い分け

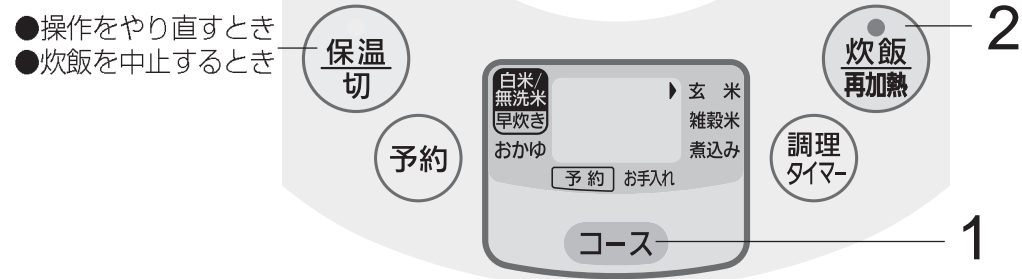
		コース	水位線	炊飯時間	炊飯残時間表示
白米	白米を炊く	白米／無洗米	白　米	47~55分	13分前から
無洗米	無洗米を炊く	白米／無洗米	白　米	47~55分	13分前から
白米・無洗米	早く炊きあげたい ※1	早炊き	白　米	26~35分	9分前から
白米・無洗米	炊込みごはんを炊く	白米／無洗米	白　米	47~55分	13分前から
白米・無洗米	炊きおこわを炊く	白米／無洗米	炊きおこわ	47~55分	13分前から
白米・無洗米	おかゆを炊く	おかゆ	おかゆ（全または5分）	60~74分	13分前から
玄米	玄米を炊く	玄　米	玄　米	約120分	13分前から
雑穀米	雑穀米を炊く ※2	雑穀米	市販品の表示（白　米）	47~55分	13分前から

お知らせ

※1　ごはんがかためになったり、おこげができることがあります。
　→あらかじめ、お米を浸水させると和らぎます。

※2　きびや麦、ひえなどの穀類で、食物繊維やミネラルが豊富。白米に混ぜて炊きます。
　分づき米・胚芽米を炊くときも、「雑穀米」コースがおすすめです。

ごはんを炊く

■使い始めは「白米／無洗米」に合わせています。コースを変更しないときは手順2へ

1

コース を押して、「▶」を使うコースに合わせる

「玄米」を選んだとき

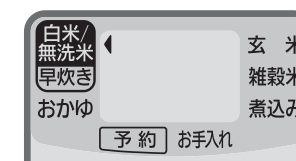
2

炊飯 再加熱 を押す ➡ 炊飯開始

「玄米」を選んだとき

●本機は、炊飯直後の残時間を表示しません。（P.8）

■30分以上お米を浸してから炊くとき（白米／無洗米／雑穀米のみ）

炊飯 再加熱 を2回押す ➡ 炊飯開始

●炊飯時間を約10分短縮できます
●炊きあがり13分前から、残時間を表示します。

3

炊きあがったら
ごはんをほぐす

●余分な水分を逃がし、ふんわりとしたごはんにします。（保温時の露も減少します）

お願い

●浸水する場合は、夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。
　（お米の状態や水温によって異なる）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水しないでください。
　（においの原因）

予約する

●操作をやり直すとき
●予約を取り消すとき

■コースを選んだあと（P.9）

1 を押す

2 予約 を押して、炊きあがるまでの時間を合わせる

●30分単位で予約できます。（最大13時間後まで）
●押し続けると早送りできます。

9時間30分後に設定したとき

■予約時間の考えかた

炊きあがり時刻から逆算する。
（今から何時間後に炊きあげたいか）

3 を押す → 予約完了

「予約」ボタン点灯

お知らせ
●予約炊飯したときは、炊きあがりまでの時間を30単位で表示します。
炊きあがりまでの時間が、1時間未満になると1分単位で表示します。
●予約炊飯ではお米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。おかゆのときは、少しのりっぽくなることがあります。
●炊込みごはんはおすすめできません。（調味料が沈殿してうまく炊けません）
●13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。
●予約可能時間未満の設定はできません。

コース	白米／無洗米	白米／無洗米				玄米	雑穀米
		早炊き	炊込み	炊きおこわ	おかゆ		
予約可能時間	○ 1時間30分前～	―	×	×	○ 1時間30分前～	○ 3時間前～	○ 1時間30分前～

●「×」印は、おすすめできません。

保温する

●保温を切るとき
（再度、保温するときは、もう一度「保温」ボタンを押してください）

●再加熱をするとき

お知らせ
●保温の経過時間を1時間単位で、0～23時間まで表示します。
（0時間は1時間経過していないときに表示）
●24時間を超えると経過時間の表示が消えます。

保温

炊きあがると全コース自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）

お願い
●ごはんがある状態で、保温を取り消したり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。においや露が多く付着する原因になります。
●次のような保温はしないでください。
・24時間を超える保温　・しゃもじを入れたままの保温

お知らせ
●「×」印も自動的に保温になりますが、おすすめできません。

白米／無洗米	白米／無洗米				玄米	雑穀米
	早炊き	炊込み	炊きおこわ	おかゆ		
○	○	× ふた内面がさびる原因		× のり状になる原因	× 食味低下の原因	

再加熱

保温中のごはんをあつあつにします。

1 ごはんをほぐす

2 炊飯 再加熱 を押す → 再加熱中は、「保温／切」ボタンが点滅します。（約6～7分間）

3 ブザーが鳴ったら ごはんをほぐす

お知らせ
●保温ランプ消灯中や、ごはんが冷めているときはできません。
（ブザーが4回鳴る）
●1回がおすすめです。
繰り返すとごはんの味が低下します。

いろいろなごはんを炊く

五目ごはん

材　料（5人分）1人分：396kcal

白米 ……………………………… 3カップ
ごぼう・こんにゃく ………………各30g
干ししいたけ …………………………2枚
油揚げ ……………………………… 1/2枚
鶏肉（細切り） ……………………50g
にんじん（千切り） ………………50g
Ⓐ 薄口しょうゆ・酒 …………各大さじ1
Ⓐ みりん ……………………大さじ1/2
Ⓐ 塩・即席だしの素 ………各小さじ1/2

作りかた

①ごぼうは、ささがきにして水につける。
こんにゃくは、さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけは、ぬるま湯で戻したあと、石突きを取り、細切りにする。
油揚げは、熱湯をかけ油抜きをし、細切りにする。
②内釜に洗った白米とⒶの調味料を入れ、水加減（白米目盛り3）してよくかき混ぜ平らにする。
③②の上に具をのせる。（混ぜない）
④「炊飯」ボタンを押す。
⑤炊きあがったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし器に盛る。

炊込みごはんのコツ

●具の量は、お米1カップあたり75g以下にしてください。（白米 1カップ＝約150g）
●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**でください。（混ぜるとうまく炊けません）
●**すぐに炊飯**してください。（調味料が沈殿してうまく炊けません）

いもがゆ

材　料（4人分）1人分：185kcal

白米 ……………………………… 1カップ
さつまいも …………………………140g
塩・ごま ………………………………少々

作りかた

①さつまいもは皮をむき、約1㎝の角切りにし水にさらす。
②内釜に洗った白米を入れて、水加減（全がゆ目盛り1）する。
③②にさつまいもをのせる。
④「コース」ボタンで「◀」を「おかゆ」に合わせ、「炊飯」ボタンを押す。
⑤炊きあがったら塩を入れ、全体をかき混ぜる。
⑥器に盛り、ごまを振る。

おかゆのコツ

●具の量は、お米の量（重さ）以下にしてください。（白米 1カップ＝約150g）
●**ごはんからのおかゆはできません。**
●全がゆと5分がゆの水位目盛りがありますので、お好みにより炊き分けてください。
（5分がゆの方が水分の多いおかゆになります）
●**玄米や発芽玄米は使用しない**でください。また、**牛乳類も使用しない**でください。
うまく炊けません。
●**味つけは炊きあがってから**してください。調味料が沈殿してうまく炊けません。

赤　飯

材　料（5人分）1人分：362kcal

もち米 ……………………………… 3カップ
小豆 ……………………………1/3カップ
ごま塩 ……………………………………適量

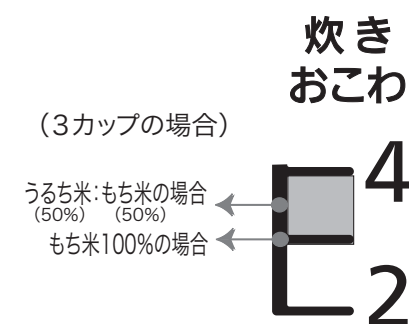
作りかた

①小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
②ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
③もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30分程度水気を切る。
④内釜にもち米を入れ、②の煮汁を（炊きおこわ目盛り3）入れる。足りないときは、水を加える。
⑤もち米の上に小豆をのせる。（混ぜない）
⑥「炊飯」ボタンを押す
⑦炊けたら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、ごま塩を振る。

炊きおこわのコツ

●具の量は、お米1カップ（約150g）あたり75g以下にしてください。
（多すぎるとうまく炊けません）
●具は小さめに切り、**お米の上にのせ、混ぜない**でください。
（混ぜるとうまく炊けません）
●**すぐに炊飯**してください。
（調味料が沈殿してうまく炊けません）

水加減について

（3カップの場合）
炊き おこわ
4
うるち米:もち米の場合 (50%) (50%)
もち米100%の場合
2

※図の内釜は1.8Lタイプです

●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減が違います。
うるち米を混ぜたときは、四角で囲んだ範囲で水加減を調整してください。

「煮込み」コースの使いかた

時間をかけて、じっくり煮込むメニューに最適です。

1 コース を押して、「▶」を「煮込み」に合わせる

2 調理タイマー を押して、調理時間を合わせる

●押すごとに1時間30分→2時間→・・・12時間→1時間→1時間30分・・・と変わります。
押し続けると早送りできます。

3

を押す 調理開始

●沸騰してから減算します。

4 調理が終わったら

を押す

お願い

●調理前に内釜外面や熱板・釜底センサーの異物を取り除いてください。(P.4)
●「煮込み」コースの調理時間は目安です。材料の大きさ、量、温度などの条件で出来ぐあいが変わりますので、様子を見ながら加減してください。時間を追加するときは、「保温/切」ボタンを押したあと、もう一度、上記手順1から操作してください。
●調理後、食品を取り出すときは熱くなっていますのでご注意ください。
●内釜は、使用後すぐに洗ってください。(においの原因)
●保温はしないでください。(においの原因)

玄米がゆ

材　料 (4人分) 1人分 : 64 kcal

玄米……………………………0.5カップ
塩 ……………………………………少々

作りかた

①内釜に洗った玄米を入れて、水加減(おかゆ5分目盛り0.5)する。
②「コース」ボタンを押して、「▶」を**「煮込み」**に合わせる。
「調理タイマー」ボタンを押して、調理時間を**「2時間30分」**に合わせる。
③「炊飯」ボタンを押す。
④炊きあがったら、「保温/切」ボタンを押し、塩を入れ、全体をかき混ぜる。

おかゆのコツ P.12 いもがゆ参照

ビーフシチュー

材　料 (3人分) 1人分 : 577 kcal

牛すね肉(またはバラ肉) ………200g
たまねぎ(くし切り)……小2個(約250g)
じゃがいも(4つ割) …… 1個(約150g)
にんじん(乱切り)………小1本(約120g)
Ⓐ
トマトジュース …………………200ml
ケチャップ …………………… 大さじ2
赤ワイン ………………………100ml
固形スープの素……………………1½個
水 ……………………………………250ml
月桂樹の葉 ……………………………1枚
好みで香辛料(ナツメグなど) ……… 少々
小麦粉 ………………………… 大さじ3
バター(常温に戻す) …大さじ2(約25g)
塩・こしょう ………………………適量

※すべての材料を入れたとき、白米水位線の最大を超えないようにする。

作りかた

①肉を3〜4㎝の角切りにして、塩・こしょうをする。
②内釜に肉・野菜とⒶを入れる。
③「コース」ボタンを押して、「▶」を**「煮込み」**に合わせる。
「調理タイマー」ボタンを押して、調理時間を**「3時間」**に合わせる。
④「炊飯」ボタンを押す。
⑤ブザーが鳴ったら、「保温/切」ボタンを押す。
⑥小麦粉とバターを混ぜ合わせた中に、内釜の煮汁(適量)を少しずつ入れながら溶かす。内釜に戻し、かき混ぜる。
⑦もう一度、「コース」ボタンを押して、「▶」を**「煮込み」**に合わせる。
⑧「炊飯」ボタンを押す。
⑨約20分間煮込んだあと、「保温/切」ボタンを押す。
⑩月桂樹の葉を取り除き、塩・こしょうで味を調える。

お手入れ

■お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
■洗ったあとは、からぶきしてください。

炊込みごはんなど調味料を使ったときは、すぐに!

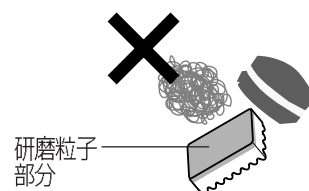
取り外してから、やわらかいスポンジを使い

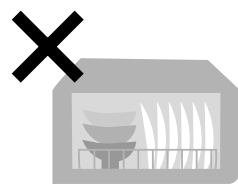
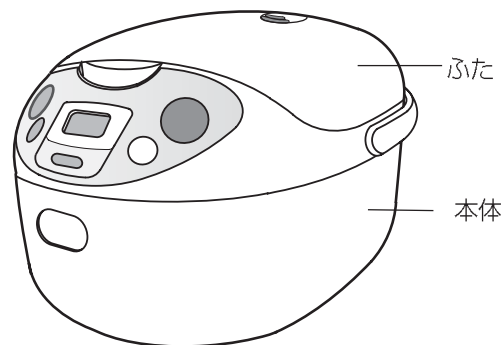
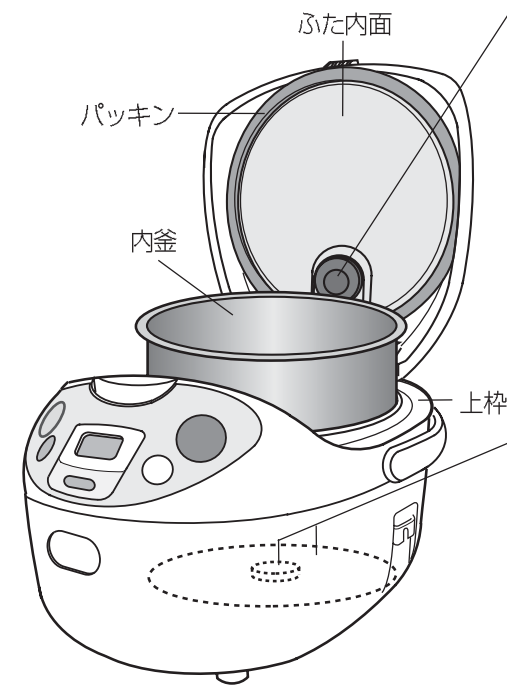
台所用洗剤(中性)で洗う

内釜(P.4)

しゃもじ

保湿キャップ

お願い 次のものは使わないでください。

金属/ナイロンたわし

ベンジン、シンナー磨き粉、除菌アルコール

食器洗い乾燥機／食器乾燥器

ふた・本体

固く絞ったふきんでふく。

保湿キャップ(蒸気口)

■保湿キャップは手前にひっぱると外れます。
■しばらく、ぬるま湯につけた後、水で洗い流す。お手入れのあとは、確実に奥まで差し込む。

奥の部分は固く絞ったふきんでふく

釜底センサー・熱板

汚れたときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨き、固く絞ったふきんでふく。

お知らせ

●汚れたまま使うと、ごはんがこげたりしてうまくごはんが炊けません。

上枠・ふた内面・パッキン

固く絞ったふきんでふく。水などを流して洗わない。

お手入れ機能

●炊飯直後の約30分間は使えません。
●においが取れないときやふた内面の汚れが落ちにくいときにお使いください。

お知らせ

●レモンを1個輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは、完全に取れないことがあります。

準備 内釜の約半分まで水を入れる

1 コース を押し、「▼」を「お手入れ」に合わせる

2 を押す

3 約45分後ブザーが鳴ったら を押す

4 冷めてからお湯を捨てる

故障かな？

●サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約	予約した時刻に炊きあがらない	●炊きあがり時刻から、逆算して求めた時間が合っていますか？ ●「炊飯」ボタンを押しましたか？	10 10
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●水の量が多くないですか？ ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？	7 4
炊飯／保温中	音がしている	●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。 ●「パン」音→内釜の周囲についている水滴が膨張して破裂している音です。	– – –
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形していませんか？	–
炊飯／保温中	再加熱ができない	●保温を切っていませんか？　保温中のごはんをあつあつにする機能で、保温中以外はできません。 ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが4回鳴ります）50°C以下のときは、できません。	– –

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは、電源プラグを抜いて販売店にご相談ください。

異常と思われるランプの点滅

■以下の場合は、電源プラグを抜いて販売店に修理をご依頼ください。

- 「炊飯」ランプ・「予約」ランプ・「保温／切」ランプの内の２つのランプが交互に点滅するとき
- 「炊飯」ランプ→「予約」ランプ→「保温／切」ランプの順にランプが点滅するとき

こんなときは

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置していませんか？ ●水が多くないですか？　お米が少なくないですか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかめになります。 →水加減を少なめにしてください。 ●アルカリイオン水（pH9以上）を使っていませんか？→pHを下げてください。 ●お湯で洗米をしていませんか？ ●炊きあがったごはんをすぐほぐしましたか？ ●新米を通常の水加減で炊飯していませんか？ →水加減を少なめにしてください。 ●30分以上浸水させたあと、「炊飯」ボタンを1回だけ押すとごはんがべたつくことがあります。→「炊飯」ボタンを2度押ししてください。（P.9）
かたい ぱさつく	●水が少なくないですか？　お米が多くないですか？ ●早炊きすると、ごはんがかたくなることがあります。 ●海外のミネラルウォーターなど硬度の高い水を使っていませんか？ ●充分浸水せずに「炊飯」ボタンを2度押ししていませんか？（P.9）
露がつく におう 黄ばむ	●炊きあがったごはんをすぐにほぐしましたか？ ●保温中にごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ●24時間を超えて保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足し保温していませんか？ ●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜を念入りに洗ってください。においがとれないときは、「お手入れ」機能をお使いください。（P.17） ●お米や水の種類によりごはんが黄色く見えることがあります。
ごはんが こげる	●洗米・精米が不充分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●内釜の底や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊くと、おこげができやすくなります。 ●無洗米はおこげができることがあります。→炊飯前に軽く水洗いすると改善します。 ●底のうすいキツネ色のおこげは、故障ではありません。
乾燥する	●24時間を超えて保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●保湿キャップが付いていますか？ふたが確実に閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●予約炊飯でお米を13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）浸水していませんか？ ●おかゆを保温していませんか？
うすい膜が できる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●充分洗米していますか？ ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんやねばりがあるごはんはつきやすいことがあります。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- ●修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- ●使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、この電子ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

18～19ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
右記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

- **技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
- **部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料** は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	電子ジャー炊飯器
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い
パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/

修理に関するご相談
パナソニック 修理ご相談窓口
ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087
- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談
パナソニック お客様ご相談センター
365日／受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区
- 札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251
- 旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011
- 帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
- 函館 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区
- 青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326
- 秋田 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008
- 岩手 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130
- 宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
- 山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
- 福島 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308

首都圏地区
- 栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555
- 群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075
- 茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756
- 埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960
- 千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034
- 東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
- 山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
- 神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
- 新潟 新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180

中部地区
- 石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608
- 富山 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549
- 福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622
- 長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209
- 静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000
- 愛知 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
- 岐阜 岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720
- 高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
- 三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520

近畿地区
- 滋賀 栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021
- 京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123
- 大阪 大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225
- 奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
- 和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
- 兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

中国地区
- 鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
- 米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
- 松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
- 出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
- 浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
- 岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
- 広島 広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
- 山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

四国地区
- 香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388
- 徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253
- 高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
- 愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

九州地区
- 福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
- 佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
- 長崎 長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658
- 大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
- 宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
- 熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
- 天草 天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
- 鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
- 大島 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101

沖縄地区
- 沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕　様

品　番		SR-LF10	SR-LF18
電　源		交流　100 V　50／60 Hz	
消費電力（約）	炊 飯 時	590 W	835 W
	保 温 時	84 W（21.0 Wh※）	95 W（25.3 Wh※）
炊飯容量（カップ数）	白米／無洗米／早炊き	1～5.5	2～10
	炊きこみ／炊きおこわ	1～3	2～6
	玄　米	1～3	2～7
	全 が ゆ	0.5～1.5	1～3
	5分がゆ／玄米がゆ	0.5～1	0.5～2
	雑 穀 米	1～4	2～8
コードの長さ		1.0 m	1.0 m
質　量（約）		2.7 kg	3.5 kg
大きさ（約）	幅	24.8 cm	27.8 cm
	奥　行	32.2 cm	34.9 cm
	高　さ（ふたを開けたとき）	20.1 cm（39.6 cm）	23.2 cm（45.2 cm）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※）は、1時間当たりの保温時消費電力量です。
●この製品は日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

【家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示】

品　番	SR-LF10	SR-LF18
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	F	H
蒸発水量	47.4 g	69.2 g
年間消費電力量	90.1 kWh/年	140 kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	167 Wh	223 Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	21.0 Wh	25.3 Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.31 Wh	0.31 Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.21 Wh	0.21 Wh

注記　●1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米／無洗米コース、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

愛情点検　長年ご使用の電子ジャー炊飯器の点検を！

このような症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
●本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
●熱板がひずんだり、内釜が変形している。

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　）

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保5番地

〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷
   (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ) 本書のご添付がない場合
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   （ご相談窓口一覧表を同梱の場合）
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。
※This warranty is valid only in Japan.

National

持込修理

ナショナル電子ジャー炊飯器保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品　番	SR−LF10・SR−LF18
保証期間	お買い上げ日から 本体 1年間
※お買い上げ日	年　月　日
※お客様	ご住所 お名前　様 電　話（　）　−
※販売店	住所・店名 電話（　）　−

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地　電話（0795）42-7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線